

挖掘陕菜潜力 增强地域自信

■ 商子雍

社会的进步和经济的发展，打破了原有的地域界限，使区域性的饮食文化受到了较大的冲击。努力挖掘本地饮食的历史文化、继承创新菜品并勇于向外推介，是增强地域自信心和自豪感的重要举措。特色鲜明、历史悠久、受众广大的陕菜，要抓住机遇，以自身的烹饪技法和独特魅力，在全国著名菜系中赢得一席之地。

地域文化是农耕文明时代这个地方和那个地方沟通困难的结果。由于生存环境的不同所形成的明显有异的生活理念、生活方式、生活形态，在“鸡犬之声相闻，老死不相往来”的状态下，几乎无法通过切磋琢磨互通有无，地域文化的鲜明个性特征遂能够长期有效保存。当然，人类进步的历史已经并将继续证明，横向交流对文化乃至对社会发展是不可或缺的；但必须看到的是，在工业文明和后工业文明时代，发达的交通和便捷的信息沟通给文化的横向交流所提供的方便，是一柄双刃剑，它在推动文化乃至社会进步的同时，也常常会对弱势的地域文化造成伤害——特别是在和强势地域文化交流时，弱势地域文化缺乏保留自己特色的客观可能或主观努力的情况下。

文化交流对地域饮食的冲击

以饮食文化为例。当原始人类尚处于以渔猎采集谋生的发展阶段时，饮食主要还只是为了果腹，尽管也有从茹毛饮血到熟食的一大飞跃，但还谈不上什么烹饪艺术。只是在生产力不断提高，社会产生阶级、出现分工以后，烹饪才成为一门专业、一种艺术，日益发展起来。而这种艺术，又由于各个地区自然条件、地理环境和物产

资源的差别，呈现出个性鲜明的特色，地域饮食文化遂缘此而生。

这一地和那一地差别巨大的生态环境决定

